

## **CLAI Challenge: La mia splendida giornata circondata da prodotti di eccellenza, due grandi Chef e tanti colleghi/amici Foodbloggers**

Partenza alle cinque del mattino... si parte con la luna piena per arrivare con il sole a Bologna: la città che mi vedrà trascorrere un'esperienza pazzesca circondata da tante belle persone e in cui testerò sul campo dei prodotti davvero interessanti e particolari.

Tutto questo grazie alla convocazione per partecipare al **CLAI Challenge**, ovvero una gara di cucina tra due squadre di foodblogger in due manches con tanto di "mystery box" ricca di salumi, salsicce e carne prodotta da **CLAI**.

Il 25 ottobre 2019, ho avuto il ruolo di giudice nella sfida tra le due squadre vincitrici della passata edizione, mentre l'8 novembre 2019 i ruoli si sono invertiti e così, ai fornelli, sono stata abbinata a tre splendidi colleghi con cui ho battagliato contro la squadra avversaria e, non sono mancati i colpi di scena... poi vi racconto ☐



### ***Parliamo di CLAI***

CLAI (Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi) è una Cooperativa agricola che opera nel settore agroalimentare con produzione di carni fresche suine e bovine ed è specializzata nella produzione di salumi. I loro prodotti sono distribuiti in tutta Italia in tutti i canali di vendita.

Gli stabilimenti **CLAI** si trovano:

- a Faenza (RA) dove vengono selezionati e macellati suini e bovini con procedure che assicurano il benessere animale e garantiscono così alti standard di qualità nei successivi passaggi di lavorazione e trasformazione per arrivare ad un prodotto finito di grande eccellenza;
- a Sasso Morelli di Imola (BO) dove avviene la produzione di salumi ed insaccati.

## Il CLAI Challenge 2019



Ecco com'è andata:

Si parte con la simpaticissima Alessia Ventura che presenta le due squadre sfidanti:

- Squadra verde capitanata da Sandro Poli ([Thegustologist](#)) insieme alla sottoscritta, Monica Campagnoli ([Tortelliniandco](#)) e Elena Larocca ([Lapandorincucina](#))
- Squadra rossa con Valentina Pietrocola ([Lacucinadelfuorisede](#)), Rossana Negri ([Ilclubdirossana](#)), Francesca Pace ([Fraforinsta](#)) e Alex Li Calzi ([Lorsoincucina](#))

Sotto la supervisione dello Chef **Massimiliano Mascia** del Ristorante San Domenico di Imola e di **Matteo Cocchetti** della Pasticceria Roberto di Rovato si sono svolte 2 prove:

- il risultato della prima è stato una millefoglie di frittata con cavolo riccio insaporita con uno splendido e goloso **Salame Milano CLAI** che ci ha regalato la prima vittoria;
- Nella seconda prova, una volta scoperti gli ingredienti: un cavolfiore, un pane casereccio ed il **Salame Light CLAI**, ci siamo consultati dividendoci i compiti e, con alcune dritte degli Chef, abbiamo presentato una vellutata di cavolfiore con briciole di salame accompagnata da pane tostato e cavolfiori croccanti.

Come vi dicevo, il colpo di scena arriva ora: la giuria popolare decreta migliore il piatto della squadra avversaria... MA, gli Chef, dopo un breve consulto, hanno voluto premiare la fantasia e la maggior complessità del piatto, ribaltando così il risultato finale e dichiarando vincitrice la **squadra verde** □



Ecco la mia prima (e spero non unica) esperienza con CLAI: l'emozione di cucinare davanti alle telecamere, tra una mescolata e l'altra essere intervistata, lavorare in equipe senza alcuna idea di "cosa fa chi" e ritrovarsi affiatati come se ci frequentassimo da sempre... Grazie **CLAI** per aver pensato a me ed avermi regalato questo bellissimo evento ☐

